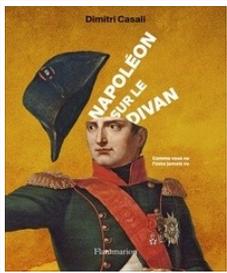
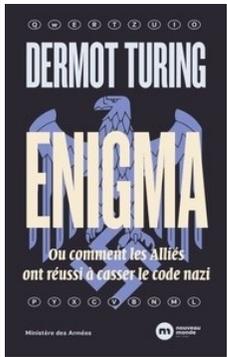
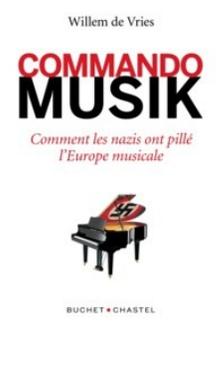
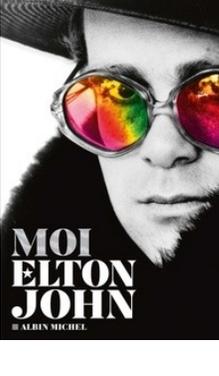
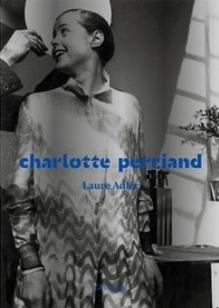
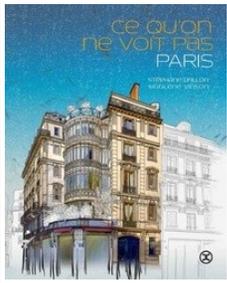


## Sélection documentaire octobre-novembre 2019

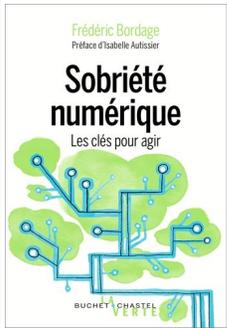
Titre	Auteur	Editeur	Couverture	Dewey	Prix
<b>Histoire</b>					
Napoléon sur le divan	Dimitri Casali	Flammarion		944.05	25,00 €
<p>Napoléon comme vous ne l'avez jamais vu... Cet ouvrage illustré et bien agencé passe au crible toutes les facettes de Napoléon Bonaparte. Chaque période de sa vie est racontée, avec, à chaque fois une rubrique intitulée « Napoléon sur le divan » qui livre son vrai visage et met à mal les préjugés. Idéal pour redécouvrir cet empereur qui fascine toujours autant le monde entier.</p>					
Enigma ou comment les Alliés ont réussi à casser le code nazi	Dermot Turing	Nouveau Monde Editions		940.53	22,00 €
<p>L'auteur, neveu de Alan Turing, qui a déjà écrit une biographie de son oncle, parle cette fois dans ce documentaire de l'histoire complète de la machine Enigma. La rédaction de cet ouvrage a pu être possible, grâce à l'ouverture exceptionnelle des archives de la DGSE française, ainsi que des services britanniques et polonais, ce qui le rend donc très complet, avec des photos exclusives. Riche en informations, accessible et passionnant.</p>					

<p>Commando Musik : comment les nazis ont spolié l'Europe musicale</p>	<p>Willem de Vries</p>	<p>Buchet Chastel</p>		<p>780.904</p>	<p>26,0 0 €</p>
<p>Willem de Vries, docteur en musicologie, a découvert par hasard l'existence du <i>Sonderstab Musik</i> (Commando musique), en rédigeant une thèse sur Darius Milhaud. Après dix années de recherche, il nous en livre ici le résultat. Ce commando était une cellule exclusivement consacrée à la musique, chargée de localiser des instruments, des partitions, des manuscrits. Le but était, à terme, l'éradication de toute culture musicale juive dans toute l'Europe. Cet ouvrage très dense mais accessible nous apprend, pour la première fois, que la politique culturelle agressive des nazis ne se limitait pas aux œuvres d'art ni aux bibliothèques.</p>					
<p><b>Arts et musique</b></p>					
<p>Moi, Elton John</p>	<p>Elton John</p>	<p>Albin Michel</p>		<p>781.66</p>	<p>22,9 0 €</p>
<p>Pour la première fois, Elton John se raconte dans un livre qui retrace sa vie, et sa carrière. Elton John est également un homme engagé dans la lutte contre le sida (il a créé une fondation, qui porte son nom). Il raconte également ses rencontres marquantes (la reine d'Angleterre, qui l'anoblit), l'enterrement de Lady Diana, et sa vie amoureuse. Se lit comm un roman, que l'on soit fan ou non.</p>					
<p>Charlotte Perriand</p>	<p>Laure Adler</p>	<p>Gallimard</p>		<p>729</p>	<p>29,9 0 €</p>
<p>Ouvrage qui retrace la vie et l'expérience artistique de Charlotte Perriand, femme artiste aux multiples facettes (architecte, designeuse), qui a marqué son temps.</p>					

Ce qu'on ne voit pas à Paris	Stéphane Drillon, Sigolène Vinson	Le Tripode		743	25,0 0 €
------------------------------	--	------------	---	-----	-------------

La ville de Paris est ici représentée et dessinée de manière inédite, arrondissement par arrondissement. Ce qu'on ne voit pas, derrière les façades des bâtiments et immeubles, laisse libre cours à notre imagination.

### Sciences sociales

<b>Sobriété numérique les clés pour agir</b>	<b>Frédéric Bordage</b>	<b>Buchet Chastel</b>		302.231	18,0 0 €
--	-----------------------------	---------------------------	--	---------	-------------

Smartphones, ordinateurs, tablettes, consoles de jeux, GPS, ils ont envahi notre quotidien. Chaque jour, nous les utilisons pour nous connecter à internet, regarder la télévision, communiquer sur les réseaux sociaux, partager des photos, acheter un billet de train... Cet univers numérique grossit à une vitesse prodigieuse. Aujourd'hui, nous sommes en effet plus de quatre milliards à nous connecter, et la quantité comme le poids des données échangées ne cessent de croître : les 70 Ko qui ont permis d'aller sur la Lune en 1969 suffisent désormais à peine à envoyer un e-mail ! Cette boulimie a un coût environnemental considérable, notamment en matière d'émission de gaz à effet de serre.

L'empreinte écologique de l'univers numérique global représente environ trois fois celle de la France, soit un 7<sup>e</sup> continent. Comment cet univers numérique a-t-il pu devenir aussi gras ? Dans quelle mesure est-il possible d'inverser la tendance ? Face à la crise écologique, comment faire du numérique un outil de résilience ? Quels sont les bonnes pratiques et les bons gestes ? Car tout n'est pas perdu, des pistes existent pour concevoir un avenir numérique plus sobre et responsable.

<p><b>Faut-il avoir peur des fake news ?</b></p>	<p><b>Divina Frau-Meigs</b></p>	<p><b>La Documentati on française</b></p>		<p>303.375</p>	<p>7,90 €</p>
--	---------------------------------	---	---	----------------	---------------

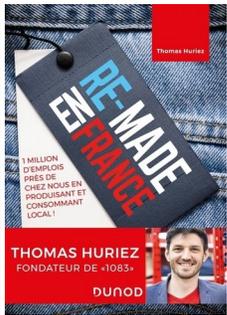
La campagne du référendum sur le Brexit au Royaume-Uni ou celle de la présidentielle américaine de 2016 (conclue par l'élection de Donald Trump) ont été marquées par l'importance centrale des réseaux sociaux et l'émergence de ce qu'on appelle désormais les fake news. A bien des égards, le discours politique, public, médiatique d'aujourd'hui semble être entré dans une nouvelle ère, celle de la post-vérité, où la distorsion des faits, les manipulations et les approximations à des fins malveillantes apparaissent monnaie courante.

Parallèlement, médias et journalisme traditionnels font l'objet de violentes attaques. Alors qu'une loi destinée à lutter contre la production et la propagation de ces nouveaux facteurs de "malinformation" est en préparation, cet ouvrage adresse au grand public une synthèse informée sur la question : quels risques les fakenews font-elles vraiment courir à la démocratie, en France comme ailleurs ? Est-il possible de les contrôler ? Quelles évolutions législatives sont envisageables ?

<p><b>Le monde selon amazon</b></p>	<p><b>Benoît Berthelot</b></p>	<p><b>Cherche Midi</b></p>		<p>338.76</p>	<p>18,00 €</p>
-------------------------------------	--------------------------------	----------------------------	---	---------------	----------------

Plus de trois ans d'enquête sur la multinationale la plus ambitieuse, la plus innovante et la moins scrupuleuse de notre époque. En vingt ans, la librairie en ligne – Amazon en tête – a révolutionné le commerce (livraison par drone, robotisation des entrepôts, développement de l'assistance intelligente...). Pour expliquer cette croissance fulgurante et vorace, Benoît Berthelot nous livre ici les techniques brutales de fabrication et de management d'Amazon : secret total imposé aux employés, pression jusqu'au burn out, idéologie de la productivité extrême... L'auteur perce aussi le mystère de ses méthodes de lobbying et d'évasion fiscale.

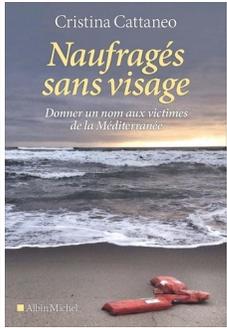
Constituée de témoignages d'employés actuels et anciens, en France et à l'international, cette enquête fleuve balaye l'échelle sociale d'Amazon – des manutentionnaires aux vice-présidents –, et ce aux quatre coins du monde – des entrepôts français jusqu'à Seattle, son siège social –, en se nourrissant de documents internes exclusifs (PowerPoint de formation des salariés, comptes luxembourgeois, rapport sur les conditions de travail à Montélimar...).

<p><b>Re-Made in France</b></p>	<p><b>Thomas Huriez</b></p>	<p><b>Dunod</b></p>		<p><b>338.76</b></p>	<p><b>16,90 €</b></p>
---------------------------------	-----------------------------	---------------------	---	----------------------	-----------------------

Fondateur de 1083, Thomas Huriez ne fait rien comme tout le monde. Alors que la fast fashion fabrique ses vêtements à l'autre bout du monde, il relance l'activité textile de Romans-sur-Isère dans la Drôme. Quand les enseignes poussent à la surconsommation, il refuse les soldes et fabrique en France des jeans 100 % bio et recyclés. Et ça marche ! 1083 préfigure une nouvelle génération d'entreprises à même de valoriser le made in France, les circuits courts et l'économie circulaire.

De l'étudiant à l'entrepreneur, du travailleur au consommateur, du citoyen au politique, nous sommes tous concernés par les problématiques environnementales car les solutions de demain seront nécessairement collectives. Enrichi par les contributions d'entrepreneurs et d'experts impliqués dans cette nouvelle économie circulaire, ce livre est nourri de partages d'expériences, de réflexions et de bonnes pratiques.

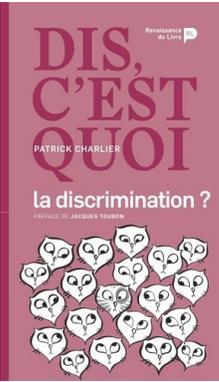
Il est à la fois un témoignage et une source d'inspiration pour celles et ceux qui veulent entreprendre, travailler, ou tout simplement consommer, avec sens et succès, dans le respect des hommes et de l'environnement

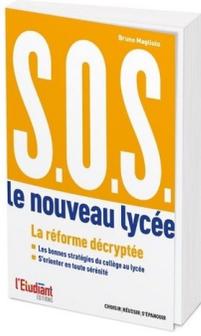
<p><b>Naufragés sans visage</b></p>	<p><b>Cristina Cattaneo</b></p>	<p><b>Albin Michel</b></p>		<p><b>304.8</b></p>	<p><b>19,00 €</b></p>
-------------------------------------	---------------------------------	----------------------------	---	---------------------	-----------------------

Un sac contenant un peu de terre d'Erythrée, du Ghana, une carte de bibliothèque, un bulletin scolaire... , autant de vestiges des vies brisées de ces hommes, femmes et enfants qui ont tout risqué pour un avenir meilleur. Les naufrages tragiques en Méditerranée ponctuent désormais l'actualité et ont fait de cette mer un véritable cimetière, mais un cimetière d'anonymes. En Italie, une femme médecin légiste, Cristina Cattaneo, s'est donné pour mission d'identifier chaque disparu.

Elle raconte son travail d'enquête, au cours des mois passés à Melilli, en Sicile, après le naufrage du Barcone qui transportait près de 1 000 personnes. Une tâche qui n'a pas de fin heureuse, un travail solitaire, patient, humble et tenace, dont personne ne veut se charger et qui doit donc, toujours, justifier de sa nécessité : identifier des naufragés dont on ne sait d'où ils viennent et dont on peine à trouver ceux qui pourraient les réclamer...

Dans ce livre qui a ému toute l'Italie jusqu'au pape, l'auteure nous rappelle que c'est pourtant ce travail, ce combat pour rendre justice aux morts sans nom, qui fonde notre humanité.

<p><b>Dis, c'est quoi la discrimination ?</b></p>	<p><b>Patrick Charlier</b></p>	<p><b>Renaissance du livre</b></p>		<p><b>346.012</b></p>	<p><b>11,90 €</b></p>
<p>Une école interdit le foulard, un propriétaire refuse de louer son appartement à une famille noire, un restaurant refuse l'accès d'une personne aveugle à cause de son chien d'assistance, une compagnie d'assurance refuse un prêt hypothécaire à un couple qui a plus de 75 ans, une chaîne commerciale interdit aux hommes de porter la barbe... Discrimination ou non ? Pour promouvoir l'égalité, prévenir la ségrégation ou l'exclusion, les pays européens ont adopté, sous l'impulsion de l'Union européenne, des lois interdisant la discrimination.</p> <p>Même si nous faisons partie d'une commune humanité, nos origines, nos langues, nos cultures, nos religions ou convictions, nos genres, nos âges sont divers. Cette diversité est une richesse, elle ouvre aussi la porte aux inégalités... et à la discrimination. Mais toute différence n'est pas nécessairement une discrimination. Elle est même parfois indispensable..</p>					
<p><b>Agriculteurs : les raisons d'un désespoir</b></p>	<p><b>Arash Derambarsh &amp; Eric de La Chesnais</b></p>	<p><b>Plon</b></p>		<p><b>338.1</b></p>	<p><b>16,90 €</b></p>
<p>Voyage au coeur d'un système français : l'agro alimentaire. Un puissant système qui crée du gaspillage, de la surproduction, de la malnutrition et de la pollution. En 2017, l'agriculture française est entre les mains des lobbies (Lactalis, Bigard, Monsanto, Bayer). Conséquences : une utilisation intensive de pesticides, des pratiques choquantes dans la grande distribution, des organisations syndicales et coopératives qui enfoncent un peu plus les paysans dans la misère.</p> <p>L'agriculture française est prête à exploser ! Ce livre est un plaidoyer et une enquête qui dénonce et apporte des solutions. Préface de Brigitte Gothière, cofondatrice de l'association L214</p>					

<p><b>S.O.S. le nouveau lycée : la réforme décryptée</b></p>	<p><b>Bruno Magliulo</b></p>	<p><b>L'Etudiant</b></p>		<p><b>371.4</b></p>	<p><b>14,90 €</b></p>
--	------------------------------	--------------------------	---	---------------------	-----------------------

Le lycée "nouvelle formule" est arrivé ! Septembre 2019 : mise en place des nouvelles classes de seconde et première, septembre 2020 : création de nouvelles classes de terminale, printemps 2021 : nouveau baccalauréat. Cette réforme est profonde, tout particulièrement en matière d'orientation. Bruno Magliulo, vous aide à comprendre la réforme et à faire vos choix d'orientation, quelle que soit votre situation.

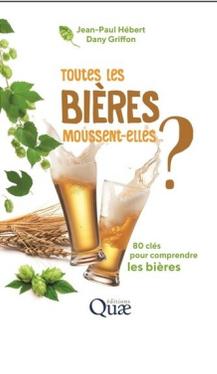
Conseils et réponses à toutes vos questions d'orientation, de la sortie du collège jusqu'à l'entrée dans l'enseignement supérieur. Quels sont les choix à chaque palier de la scolarité ? Quelles chances de réussite selon ses projets et sa personnalité ? Comment aider un élève à accoucher d'un projet ? Quelles sont les possibilités de réorientation ? Qui détient le pouvoir de décision ? Quels sont les droits des élèves et parents d'élèves ?

**Techniques (cuisine)**

<p><b>Mangerons-nous des huîtres demain ?</b></p>	<p><b>Christian Vidal</b></p>	<p><b>Sang de la Terre</b></p>		<p><b>639.4</b></p>	<p><b>27,00 €</b></p>
---	-------------------------------	--------------------------------	---	---------------------	-----------------------

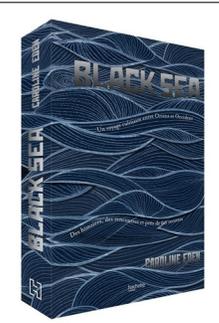
La mer recèle de véritables trésors. Depuis toujours, les êtres humains y ont puisé leur alimentation et ont découvert la variété infinie de ses saveurs. La pêche en mer constitue une richesse évidente, mais la côte offre également une faune exceptionnelle, aux qualités aussi bien gustatives que nutritives. A l'heure où l'élevage de l'huître subit une crise majeure et où les problèmes de pollution détruisent la faune marine côtière, il est primordial de faire un point complet et sérieux sur l'élevage et la pêches des coquillages.

Cet ouvrage unique en son genre, dans lequel l'aspect culinaire et les éléments nutritionnels tiennent une place importante, intéressera aussi bien les amateurs avertis que les professionnels de la conchyliculture.

<p><b>Le petit manuel de la galette des rois</b></p>	<p><b>Mélanie Dupuis</b></p>	<p><b>Marabout</b></p>		<p><b>641.568</b></p>	<p><b>15,90 €</b></p>
<p>Comprendre, apprendre et maîtriser 40 recettes de galettes des rois comme chez le boulanger. Les recettes de base pour réaliser des galettes des rois classiques ou originales. Pâte feuilletée classique - pâte feuilletée inversée, crème frangipane, ganache, fruits confits, confiture de framboises, galette traditionnelle - galette aux pommes confites - galette au chocolat - galette aux marrons - galette aux pralines roses...</p> <p>pour tous ceux qui rêvent d'une galette maison croustillante et généreuse.</p>					
<p><b>Toutes les bières moussent-elles ?</b></p>	<p><b>Jean-Paul Hébert &amp; Dany Griffon</b></p>	<p><b>Quæ</b></p>		<p><b>641.23</b></p>	<p><b>23,50 €</b></p>
<p>Toutes les bières moussent-elles ? D'où provient la couleur d'une bière ? Comment la fabriquer ? Qui l'a inventée ? Y a-t-il des bières dans tous les pays du monde ? Quelles sont leurs différences ? Fabriquées à partir de végétaux contenant de l'amidon, elles ont toujours accompagné l'essor des civilisations et sont, encore aujourd'hui, très présentes dans notre quotidien. Les brasseries industrielles, désormais multinationales, produisent 2 milliards d'hectolitres de bière par an tandis que les microbrasseries, de plus en plus nombreuses, notamment en France, produisent des bières artisanales qui remportent un succès fou ! Et ailleurs dans le monde ? L'homme transforme toujours le sorgho, le mil, le maïs ou le riz en boissons saines et nourrissantes : dolos africains, chichas latino-américaines, saké asiatique...</p> <p>Si vous voulez étonner vos amis et découvrir les surprenantes facettes de cette boisson multimillénaire et universelle, venez explorer les secrets de fabrication et de dégustation des bières au fil de 80 questions. Dix ans après la première publication de cet ouvrage, la nouvelle édition vous entraînera dans le tourbillon des bouleversements qui agitent le monde des bières. Parce que "la bière, c'est de l'amitié liquide"</p>					

<p align="center"><b>Saveurs de Lima</b></p>	<p align="center"><b>Gaston Acurio</b></p>	<p align="center"><b>Hachette</b></p>		<p align="center"><b>641.59</b></p>	<p align="center"><b>35,00 €</b></p>
--	--	---------------------------------------	---	-------------------------------------	--------------------------------------

Causa, ceviche, tacu tacu, empanadas... Gastón Acurio nous convie à un voyage culinaire dans son pays natal, le Pérou. Conviviales, familiales et authentiques, les 600 recettes de ce livre sont celles que l'on retrouve à l'heure du repas sur les tables péruviennes, de Lima à Cuzco. laissez-vous guider par les explications et les conseils du chef en personne pour réaliser des plats inoubliables, typiques de la gastronomie riche et souvent peu connue de ce pays d'Amérique du Sud.

<p align="center"><b>Black Sea : un voyage culinaire entre Orient et Occident</b></p>	<p align="center"><b>Caroline Eden</b></p>	<p align="center"><b>Hachette</b></p>		<p align="center"><b>641.59</b></p>	<p align="center"><b>35,00 €</b></p>
---	--	---------------------------------------	--	-------------------------------------	--------------------------------------

Black Sea est le récit d'un voyage gastronomique délimité par Odessa en Ukraine et Trabzon, dans l'est de la Turquie : deux villes mythiques façonnées par leur position sur la mer Noire. Au centre, se trouve Istanbul et sa cuisine, peut-être la meilleure au monde, reliée à la mer Noire par le détroit du Bosphore. Friande de recettes savoureuses et d'histoires singulières, la journaliste Caroline Eden voyage à travers la Bessarabie, la Roumanie, la Bulgarie et la région de la mer Noire en Turquie pour explorer les cultures culinaires qui s'y côtoient.

A Odessa, elle part à la découverte de la cuisine juive, puis elle rencontre la dernière pêcheuse de Bulgarie avant de s'émerveiller de ce que les Russes blancs ont laissé en héritage à Istanbul... Dans ce livre se mêlent des références historiques et culturelles à des récits de vie, tous reliés par la nourriture et complétés par les recettes qui leur sont associées : la cuisine est le fil conducteur de la découverte de cette région méconnue.

Depuis les plats de la Bessarabie en Europe de l'Est jusqu'aux plats circassiens que l'on trouve à Istanbul, Caroline Eden dresse un portrait gustatif singulier des rives de la mer Noire. Meticuleusement documenté et riche de témoignages aussi inattendus que fascinants, Black Sea ne ressemble à aucun autre livre de cuisine. Grâce à ses superbes photographies de paysages et ses recettes succulentes, il ouvre une voie nouvelle dans le livre de voyage culinaire.